Игорь Сусь:
«Я убежден, что Россия займет достойное место и в мировой ресторанной индустрии»

Член Национальной гильдии шеф-поваров России Игорь Сусь также является призером нескольких гастрономических чемпионатов и фестивалей. Но одним из наиболее значимых его достижений бесспорно считается победа в отборочном туре самого престижного Международного конкурса Bocuse D'Or в России. В результате Игорь будет представлять свою страну на европейском этапе Bocuse D'Or в Стокгольме (7–8 мая). В том случае, если он станет победителем национального отборочного тура, то уже сможет побороться за право представлять Россию на мировом финале конкурса, который состоится в январе 2015 года на выставке Sirha в Лионе. Мы попросили Игоря рассказать о том, как происходит подготовка к столь ответственному мероприятию.

— Как складывалась Ваша карьера? С какими известными поварами Вам удалось посотрудничать и кто из них оказал на Ваше профессиональное развитие наибольшее влияние?

— Мне кажется, что желание творить на кухне у меня было всегда, но особенно остро оно проявилось в период службы в армии, где у меня была возможность помогать шеф-повару на кухне. После окончания службы я, не раздумывая, поступил в технологическую академию на заочный факультет. В процессе учебы я работал в столичных ресторанах и кафе, где приобрел большой опыт. Был приглашен в ресторан «Пино-колада» старшим поваром, а через два года после ухода шеф-повара занял его место. Проработав еще 1,5 года уже со своим полноценным меню, я по приглашению уехал работать в Манчестер (Великобритания), где открывался новый ресторан. За два года работы в Англии получил огромный опыт. Имел возможность использовать продукты самого высокого качества, постоянно обновлял меню, помогал ресторану продвигать русскую кухню. Неоднократно статьи о нашем ресторане и непосредственно о блюдах печатались в местных изданиях, где обсуждались и отмечались новые необычные вкусы. В 2004 я году вернулся в Россию, где работал в ресторанах «Il Маэстро» и «Крит». В следующие несколько лет дважды уезжал на стажировку во Флоренцию (Италия) и совершенствовал свое мастерство с помощью замечательных наставников — мастеров высокого класса в поварском искусстве. Я также принимал участие в различных конкурсах в России и за границей, повышая профессиональный уровень.

Ежедневно на нашей площадке я с помощниками прорабатываю блюда, занимаюсь организационными вопросами, провожу мастер-классы, постоянно веду диалог с шеф-поварами многих московских и зарубежных ресторанов

— Что для Вас значит участие в престижном конкурсе Bocuse d'Or?

— В первую очередь это, конечно, продвижение российских национальных продуктов за рубежом. Второе — это огромное желание показать миру, что Россия богата на светлые умы и в области кулинарного искусства. Вот, наверное, два приоритетных пункта, на которых я сделал бы акцент.

— С какими трудностями Вам пришлось столкнуться на этапе подготовки?

— Думаю, здесь была бы уместна поговорка: «Не так страшен черт, как его малюют». Поначалу меня пугали баснословными суммами, которых требует подготовка, полным нежеланием организаций выступать в роли спонсоров, но мы с командой решили во что бы то ни стало продолжать подготовку, и, к огромному счастью, со временем все образовалось и встало на свои места. Да, это действительно требует очень ощутимых затрат, и, скорее всего справиться собственными силами мне было бы крайне сложно, если не сказать больше, но появились люди, которые проявили свою заинтересованность и искреннее желание помочь, за что я им благодарен!

— Каким образом осуществляется подготовительный процесс?

— Я полностью отдал все свое время подготовке к конкурсу. Это означает практически полное отстранение от всех других занятий и дел, не относящихся к этому процессу. А в последние два месяца подготовка проходит настолько интенсивно, что приходится выкраивать время на то, чтобы поспать. Ежедневно на нашей площадке я с помощниками прорабатываю блюда, занимаюсь организационными вопросами, провожу мастер-классы, постоянно веду диалог с шеф-поварами многих московских и зарубежных ресторанов. Учитывая их ценные советы, мы занимаемся подбором атрибутики для презентабельности блюд. Как говорится, никаких выходных и перерывов на обед, поскольку у нас ежедневный режим тренировок.

— Кому Вы хотели бы выразить особую благодарность за помощь в организации?

— Это очень важный вопрос, который, конечно же, ни в коем

Для рестораторов конкурсы должны иметь такое же значение, как и для шеф-поваров. Это прежде всего возможность презентовать наши достижения на мировом уровне и, как следствие, использовать в дальнейшей работе международный опыт

случае нельзя обходить стороной. Хочу выразить благодарность от себя и своей команды компании с мировой известностью и популярностью METRO, которая помимо финансовой поддержки осуществляет еще и обеспечение всеми необходимыми продуктами для подготовки ежедневно в течение вот уже двух месяцев. Это огромный неоценимый вклад. Отдельная признательность марке Rougie — известной во всем мире как элитный производитель фуа-гра, а также продуктов из французского гусиного и утиного мяса. Они также обеспечили финансовую поддержку и на днях предоставляют возможность поездки во Францию для консультации с известными гуру мировой гастрономии. Плюс в подготовке мы также используем продукцию этой марки.

Компания «Комплекс Бар» (официальный дистрибьютор продукции известных мировых брендов — изготовителей ресторанного инвентаря) предоставляет нам всю профессиональную посуду и оборудование непосредственно для использования в конкурсе (их технику мы везем с собой в Стокгольм). Тренировки проходят в салоне элитной посуды «Шато де Вессель», за что им огромное спасибо. В нашем распоряжении прекрасная техника премиум-класса De Dietrich, WMF, DeLonhgi Fhiaba, Wolf Sub-Zefo, Nolte Kuechen, Aster и Beeck, элитная посуда мировых брендов De Buyer, Cristel, Revol, Fradkof и Kai, а также продукты от Metro C&C и фуа-гра от Rougie. В самом начале подготовки мне оказал существенную поддержку мой работодатель, который обеспечил для меня стажировку в известном шведском ресторане. И отдельная благодарность замечательным людям из выставочной компании «Асти Групп», особенно ее президенту — Наринэ Багманян, профессионалам с большой буквы, за решение всех без исключения организационных вопросов, продуктивную работу по привлечению спонсоров, PR-обеспечение.

— По вашему мнению, что мешает нашим поварам достойно представлять нашу страну на международных конкурсах?

— Самое большое препятствие — это огромная занятость поваров на работе и часто незаинтересованность рестораторов. Эти два момента взаимосвязаны. В Европе к подобным вещам относятся намного серьезнее. Для рестораторов конкурсы должны иметь такое же значение, как и для шеф-поваров. Это прежде всего возможность презентовать наши достижения на мировом уровне и, как следствие, использовать в дальнейшей работе международный опыт.

— Какие, на Ваш взгляд, на российском ресторанном рынке существуют проблемы и что требуется предпринять для их решения?

— На мой взгляд — это нехватка производства собственной продукции в нашей стране, товаров национального производителей. Многие продукты приходится заказывать за рубежом, даже те, что вполне имеют возможность и условия производиться и выращиваться на российской территории. Но я верю, что и этот недочет будет очень скоро устранен. И Россия займет свое достойное место и в мировой ресторанной индустрии.

Беседовал ***Роман Хохлов***